



PRODUTO ALIMENTÍCIO INOVADOR: “COXINHA VEGETARIANA”

Claudia Aline Neppel Hening¹, Nilson Gabriel Do Prado², Fernanda Fernandes Carabolante³, Matheus Hermes⁴, Gabriel Espedito Trentin⁵, Jéssica Dal Maso de Oliveira⁶, Daniel Willian Rodrigues⁷, Juliana Ribeiro⁸, Leonardo de Souza⁹, Ellen Toews Doll Hojo¹⁰.

RESUMO

A jaca é um fruto produzido pela jaqueira, uma árvore frutífera que foi introduzida no Brasil. Um fruto de sabor e aroma bastante peculiar, considerada um dos maiores frutos comestíveis do mundo. Pode pesar até 50 kg, e sua superfície é áspera e com saliências. As raízes tuberosas da mandioca *Manihot esculenta* Crantz, são ricas em carboidratos, fibras, sais minerais e vitaminas, correspondendo com média de 80% da matéria seca, apresentam também valores consideráveis de cálcio e vitamina C (GOMES,2010), compostos que podem fazer muito bem à saúde. Para produzir a coxinha de jaca com massa de mandioca inicialmente foi feito o cozimento de ambas, em seguida adicionado as especiarias e sequencialmente modeladas.

PALAVRAS-CHAVE: Jaca, Mandioca, Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

A jaca é um fruto produzido pela jaqueira, uma árvore frutífera que foi introduzida no Brasil. Um fruto de sabor e aroma bastante peculiar, considerada um dos maiores frutos comestíveis. Podendo pesar até 50 kg, e sua superfície é áspera e com saliências. A polpa é a parte mais comestível da planta, entretanto, a semente também pode ser ingerida. As raízes tuberosas da mandioca *Manihot esculenta* Crantz, são ricas em carboidratos, fibras, sais minerais e vitaminas, correspondendo com média de 80% da matéria seca, apresentam também valores consideráveis de cálcio e vitamina C, compostos que podem fazer muito bem à saúde (GOMES,2010).

Já a mandioca, outro alimento de grande importância na culinária brasileira e é de origem brasileira. É cultivada em todo o território nacional, como também difundida mundialmente, entre as latitudes 30° N e 30° S, principalmente nas zonas tropicais das Américas, África e Ásia. Isso se deve a sua rusticidade, que permite seu cultivo em áreas de menor fertilidade. As raízes são amplamente utilizadas na alimentação humana tendo várias formas de preparo, está entre as três principais fontes de calorias em países em desenvolvimento, estando atrás apenas do arroz e milho, alimentando mais 1bilhão de pessoas no planeta, em 105 países. No ano de 2023 o Brasil apresentou uma produtividade de 19,13 milhões de toneladas colhidas em uma área total de 1,24 milhões de hectares, desta forma com um rendimento médio de 15,43t/ha (CONAB, 2024).

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Formulação do produto

Uma inovação culinária foi concebida no laboratório de nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz. Esta criação gastronômica é o resultado do trabalho colaborativo de um grupo de docentes; a receita, é composta por uma variedade de ingredientes selecionados sendo um prato vegetariano que é uma deliciosa alternativa à tradicional coxinha de frango. Este prato utiliza a polpa da jaca verde, e mandioca para incorporação. A tabela 1 contém

¹Claudia Alina Neppel Hening- E-mail: cahenning@minha.fag.edu.br

²Nilson Gabriel Do Prado- E-mail: ngprado@minha.fag.edu.br

³Fernanda Fernandes Carabolante- E-mail: ffcarabolante@minha.fag.edu.br

⁴Matheus Hermes- E-mail: mhermes@minha.fag.edu.br

⁵Gabriel Espedito Trentin- E-mail: getrentin@minha.fag.edu.br

⁶Jessica Dal Maso de Oliveira- E-mail: jdoliveira4@minha.fag.edu.br

⁷Daniel Willian Rodrigues- E-mail: dwrodrigues@minha.fag.edu.br

⁸Juliana Ribeiro- E-mail: jrsilva16@minha.fag.edu.br

⁹Leonardo de Souza- E-mail: lsouza12@minha.fag.edu.br

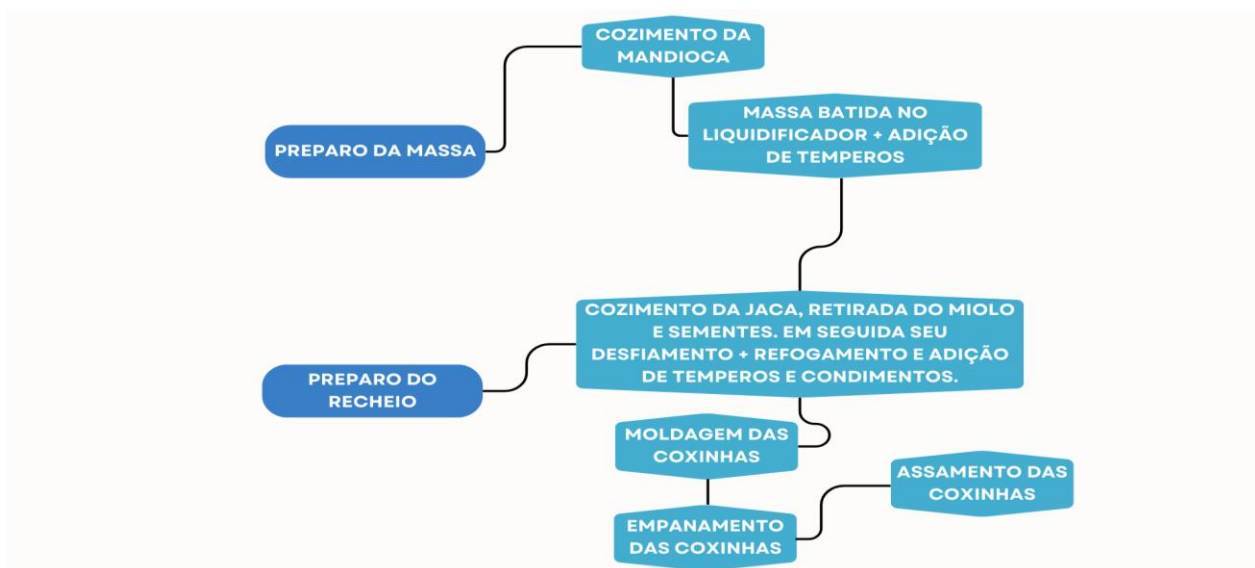
¹⁰Ellen Toews Doll Hojo- E-mail: ellendollhojo@fag.edu.br

os ingredientes utilizados para a preparação das coxinhas, bem como na figura 1 estão descritos os processos empregados no desenvolvimento do produto.

Tabela 1- Ingredientes e respectivas formulações no produto.

Ingrediente	Formulação
Jaca	31,3%
Mandioca	33,5%
Óleo de oliva	0,5%
Cebola	7,5%
Tomate	7%
Alho	1,5%
Salsinha	2%
Água	4%
Açafrão	0,5%
Sal	1%
Farinha de rosca sem glúten	5%
Pimentão	6%
Ovo	0,2%

Figura 1- Fluxograma da produção da coxinha de jaca.



2.2 Análise sensorial

A pesquisa foi realizada de acordo com os procedimentos de coleta de dados respeitando os critérios éticos, sendo que o projeto foi encaminhado ao comitê de ética e pesquisa com seres humanos e recebeu parecer favorável sob no 2.078.136. Participaram da pesquisa indivíduos de ambos os sexos, com idades entre 18 a 50 anos, sendo estes, estudantes e colaboradores do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, da cidade de Cascavel.

A análise sensorial foi realizada no laboratório de Nutrição em cabines específicas. Foram servidos 22 amostras de coxinha de jaca. As amostras foram servidas em copos com quantidades padronizadas de aproximadamente 15 g



cada, não havendo repetição da amostra. Também foi disponibilizado um copo de água nos intervalos da amostra para limpeza do palato.

A aceitabilidade das amostras foi avaliada utilizando-se uma escala hedônica estruturada de nove pontos, cujos extremos de notas variavam de gostei muitíssimo (9) à desgostei muitíssimo (1). Foram avaliados atributos de aceitação global, aparência, aroma, sabor e textura. Também foi avaliada a intenção de compra do consumidor por meio de uma escala estruturada de cinco pontos cujos extremos variavam de certamente compraria (5), à certamente não compraria (1) (DUTCOSKY, 2013).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Está receita de coxinha de jaca gera um montante de 50 coxinhas de aproximadamente 60 gramas cada, ou seja 3kg no total. Na tabela 2 encontram-se os valores expressos em média para os parâmetros avaliados na análise sensorial.

Tabela 2- Média da análise sensorial para a formulação da coxinha de jaca.

Atributos	Amostra
AG	6,82
AP	6,91
ARO	6,64
SAB	6,23
TEXT	5,86
IC	3,55

AG: aceitação global; AP: aparência; ARO: aroma; SAB: sabor; TEX: textura; IC: intenção de compra.

O experimento apresentou bons resultados de aceitação, mesmo não sendo provado pelo seu público alvo, os vegetarianos, desta forma a é possível que a coxinha de jaca se destaque na aceitação populacional. Em relação a coxinha de massas de mandioca de (GAIARIN *et. Al.* 2019) também apresentaram boas aceitações o que mostra que o uso de mandioca na massa da coxinha é uma ótima alternativa na alimentação vegetariana.

Segundo (SANTOS *et. Al.* 2023) a carne de jaca recebeu aceitação “gostei moderadamente”, e intenção de compra entre provavelmente compraria e certamente compraria, o que demonstra uma boa aceitação do público.

4. CONCLUSÃO

A coxinha de jaca e mandioca é uma opção deliciosa e inovadora para quem busca alternativas vegetarianas para os tradicionais salgados brasileiros. A coxinha de jaca mantém a crocância e o sabor característicos da coxinha tradicional, mas com recheio suculento e saboroso de jaca. Excelente opção para quem deseja experimentar algo novo ou até mesmo para quem segue uma dieta de carne.

A coxinha de jaca é uma delícia que vale a pena experimentar, seja você vegetariano ou apenas alguém em busca de novos sabores.

5. REFERÊNCIAS

CONAB. **Produção de mandioca em janeiro de 2024**. Disponível em: https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-mandioca/item/download/519871_3201329c95fb5cea2d88b6ee8ac6edc. Acesso em: 05/04/2024.

DUTCOSKY, S. D. **Análise sensorial de alimentos**. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.



EMBRAPA. **Mandioca: Produção Brasileira.** Disponível em: https://www.cnpmf.embrapa.br/Base_de_Dados/index_pdf/dados/brasil/mandioca/b1_mandioca.pdf. Acesso em: 05/04/2024.

FIALHO, J. F.; VIEIRA, E. A. (Ed.). **Mandioca no Cerrado: orientações técnicas.** Planaltina, DF: Embrapa Cerrados, 2011. 208 p. Disponível em: https://www.cpac.embrapa.br/publico/usuarios/uploads/Mandioca/manual_mandioca_no_cerrado.pdf. Acesso em: 05/04/2024.

GAIARIN, V. A; PEROZZO, T; GROSSEL, A; BORBA, G. S; STRAPASSONI, B; URRUTIA, M. D; BERNARDI, D. M. **Coxinha de inhame.** 2019. Disponível em: <https://www.fag.edu.br/upload/revista/seagro/6310eb26c3853.pdf>. Acesso em: 05/04/2024.

GREENPEACE BRASIL. **Vegetarianos: o que são, onde vivem, do que se alimentam.** Greenpeace Brasil, 2024. Disponível em: <https://www.greenpeace.org/brasil/blog/vegetarianos-o-que-sao-onde-vivem-do-que-se-alimentam/>. Acesso em: 05/04/2024.

MELO, J. F. R. **Desenvolvimento de atividades práticas experimentais no ensino de biologia: um estudo de caso.** 2010. 75 f. Dissertação (Mestrado em Ensino de Ciências)-Universidade de Brasília, Brasília, 2010. Disponível em: <http://icts.unb.br/jspui/handle/10482/7599>. Acesso em: 05/04/2024.

SANTOS, J; ABREU, R; RAMOS, G; GUERRA, A; RODRIGUES, A; ANTUNES, V. **Elaboração de “carne de jaca” congelada: avaliação físico-química, sensorial e de durabilidade.** *Concilium*, v. 23, n. 11, 2023. Disponível em: [Elaboration of frozen “jackfruit meat”: physical-chemical evaluation, sensory and durability | Concilium \(clium.org\)](https://www.concilium.org.br/Elaboration%20of%20frozen%20%20jackfruit%20meat%3A%20physical-chemical%20evaluation,%20sensory%20and%20durability%20%7C%20Concilium%20(clium.org)) Acesso em: 05/04/2024.